

Sauce hollandaise

Für 4 Personen

110 ml Weißwein	50 g Zwiebeln	40 ml Weißweinessig
5 Eigelb	250 g Butter	5 g Salz
Zitronensaft		

Zwiebel fein hacken oder würfeln, in Weißwein und Essig etwa 5 bis 7 Minuten sirupartig einkochen. Durch ein feines Sieb geben, Zwiebeln im Sieb gut ausdrücken.

Klassische Zubereitung:

Butter im Topf oder in der Mikrowelle sanft schmelzen. Sud und Ei cremig schlagen. Ein Wasserbad vorbereiten: Wasser im Topf aufkochen. Eine Schüssel so einhängen, dass nur der Dampf sie erwärmt. Würzsud hineingießen, Eigelbe dazugeben. Schnell mit Schneebesen oder Handrührgerät cremig schlagen bis Rührspuren sichtbar sind. Topf vom Herd ziehen. Leicht abgekühlte Butter nach und nach unterrühren, Salz und Zitrone zugeben.

Sous-vide-Methode:

Würzsud und Eigelbe sorgfältig verrühren, in einen Kochbeutel geben, möglichst luftfrei verschließen. Ein Wasserbad im Topf oder mit einem Sous-vide-Gerät auf 65 Grad Celsius temperieren, Beutel hineingleiten lassen, 30 Minuten garen. Die Temperatur sollte 70 Grad nicht übersteigen. Soße mit Stabmixer aufschlagen. Butter schmelzen. Gegartes Eigelb aus dem Kochbeutel in eine Schüssel geben, Butter zugeben, mit dem Stabmixer aufschlagen. Mit Salz und Zitrone würzen.

Tipp:

Damit die Sauce hollandaise nicht gerinnt, dürfen Butter, Eigelb und Sud nie heißer als 70 Grad sein. In diesem Temperaturbereich lässt sich Eigelb prima aufschlagen. Der Schaum kann die Butter dann als feinste Tröpfchen einlagern. Das führt zu einer sehr cremigen Konsistenz. Genießen Sie die Soße frisch zubereitet, bei mehrstündigem Aufheben könnte sie verderben.

test April 2018